

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

gewürfelt geschnittenen Spargel oder Kauli, nimm in eine Reine einen Vierteling Butter, dünste zu dünne Blattel geschnittene Schampion oder Maurachen mit ein wenig grünem Petersil, schütte alles obige hinein, gib Salz und Muskatblühe dazu, dünste es wieder, hernach staube zwei Kochlöffel voll Mundmehl daran, dünste es abermals, gieße Rindsuppe darauf so viel du brauchst, fülle es in den Hasen, laß es gut sieden, hernach lege ein wenig Saffran daran, und richte es über gebähte Semmel an.

#### 41. Grüne Schüb-Suppe.

Nimm geklaubten und rein gewaschenen Spinat, stoße selben im Mörser fein zusammen, drücke den Saft durch ein Tuch, gib ihn in ein messingenes Pfandel, setze es auf einen heißen Nischen, daß es aber nicht siedend wird, sonst würde es schwarz, seihe das Töpfel durch ein Sieb, gib in einen Mörser eine Hand voll geschwellte und die Haut abgezogene Pistazien, 4 oder 5 hartgefottene Eierdotter, ein Stückel gedünstetes Kalbfleisch, ein Paar Schnittel gepfarzte Semmel, gib das Spinattöpfel dazu, und stoße es schön fein zusammen, gib es in ein Hasen, schütte eine gute Rindsuppe daran, und laß es ein Paar Sud aufstun, aber nicht zu lange, sonst verliert es die grüne Farbe, und gib es über gepfarztes oder gebähtes Brot.

#### 42. Panadel.

Gib in ein Reindel ein Stückel Butter, laß ihn zerschleichen, gib klein geschnittene Semmel hinein, röste sie, daß sie ein wenig Farbe bekommt, gieße eine gute Rindsuppe daran, ein wenig Muskatblühe, laß es aufsieden, klopfes es mit dem Pöffel ab, daß es recht klar wird, gib unten und oben Gluth, daß es schön braun wird.

#### 43. Rumsforter - Suppe.

Nimm in ein Zweymaß-Hasen 1 Seidel Erbsen, 1 Seidel gerollte Gerste, weiche solche den Tag zuvor mit einer Rindsuppe, die nicht gesalzen ist, ein, 3 Stunden vor dem Anrichten gib alles in einen Hasen, welcher ungefähr drei Maß hält, fülle ihn mit Rindsuppe an, setze ihn zum Feuer, laß es gut kochen, rühre es öfters um, daß es sich nicht anbrennt; eine Stunde vor dem Anrichten gib geschälte und gewürfelt geschnittene Erdäpfel, auch so geschnittene gelbe Rüben, Petersil, Zellerie, Buri, überbrühtes Schweinsfleisch, Ei groß Butter, Essig nach Belieben, Salz, was nothwendig ist, darein, und laß solches gut sieden; dann röste gewürfelt geschnittene schwarze Brotröckeln in Fett oder Schmalz; und gib es auch dazu. Man kann auch statt Schweinsfleisch ein anderes Saftfleisch hinzugeben.

#### 44. Katharr-Suppe.

Gib in ein Hasen 2 Pöffel voll gerollte Gerste, 2 Pöffel voll Reis, 2 Pöffel voll Sago, ein halbes Köpfel Zellerie, eine gelbe Rübe, Petersilwüzel, ein wenig Buri, 2 Pöffel voll gerollten Haber, von einer alten Henne ein Biegel, einen Kälberknochen, die Hüsel von einem Lämmern, ein Paar Blühe Saffran, ein wenig Salz, laß es 3 oder 4 Stunden gut sieden und seihe es durch ein Sieb in eine Schale.

#### 45. Scherrüben-Suppe.

Gib in ein Kasterol um 3 Kreuzer gewürfelt geschnittenes Kernfett, puße 10 oder 12 Scherrüben, schneide sie länglicht, gib sie in das Kasterol, ein halb Pfund Kälberknochen dazu, und gar ein wenig gestoßenen Zucker, laß es lang-